

10 Punkte zur Qualitätssicherung

1	Wir halten uns an Jugendarbeitsschutzgesetz, Ausbildungsrahmenplan und Ausbildungsordnung und informieren Auszubildenden nachweislich über diese.
2	Wir entlohnen (über-)tariflich.
3	Wir ermöglichen den Auszubildenden den regelmäßigen Besuch der Berufsschule. Nach einem ganzen Schultag und während des Blockunterrichts müssen Auszubildende nicht im Betrieb arbeiten.
4	Wir gleichen anfallende Mehrarbeit in Abstimmung mit den Auszubildenden entsprechend den gesetzlichen Regelungen durch Freizeit aus.
5	Wir garantieren die kontinuierliche, fachliche und soziale Fortbildung des Ausbilders.
6	Wir unterstützen den Auszubildenden bei Wettbewerben und fachlichen Weiterbildungen und gewähren ihm dafür auf Antrag mindestens zwei Arbeitstage im Jahr.
7	Wir schreiben für den Auszubildenden frühzeitig gerechte Dienstpläne und achten auf geregelte Arbeits- und Urlaubszeiten, um planbare Freizeitgestaltung zu ermöglichen.
8	Wir suchen Kontakt zur Berufsschule, unterstützen Auszubildende umfassend bei der Vorbereitung zur Zwischen- und Abschlussprüfung, sowie bei Berufswettbewerben.
9	Wir haben eine wertschätzende Haltung gegen über Auszubildenden und Mitarbeitern und schaffen damit ein positives Arbeits- und Ausbildungsklima.
10	Unser Betrieb bzw. unser Ausbilder ist Mitglied im Verband der Köche Deutschlands e. V.

Selbstverpflichtung: Wir erklären unsere ständige Bereitschaft zur Einhaltung der vorstehenden „10 Punkte zur Qualitätssicherung“ eines qualifizierten Ausbildungsbetriebs.

Ort, Datum

Name des Betriebs

Name, Vorname, Funktion

Unterschrift

